

PRIMI PIATTI

Risotto alla milanese

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **25 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



INGREDIENTI

RISO VIALONE NANO 280 gr
MIDOLLO DI BOVINO 3 cucchiaini da tavola
ZAFFERANO 2 bustine
BRODO DI CARNE
BURRO 100 gr
CIPOLLE piccola - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
GRANA PADANO

Il risotto alla milanese vanta una storia tutta sua: la leggenda lo colloca già nel tardo 1500 sebbene sui libri di cucina, la ricetta più diffusa compare nel 1800. Cotto nel brodo, con l'aggiunta di zafferano che gli regala il sapore e il colore tipico giallo, questo piatto è una vera e propria bandiera della cucina italiana nel mondo. E' solo nel 1700 che la preparazione conosciuta fino ad allora del riso lessato in acqua cambia, venendo infatti cotto ad asciugatura nel brodo. E' questa la ricetta che vi presentiamo, la più tipica, la più amata, quella che regala un piatto unico nel suo genere e inimitabile.

Preparazione

- 1 Sbucciate e tritate la cipolla, quindi mettetela a stufare in un pentolino a fuoco molto dolce con una noce di burro e un goccio di olio extravergine d'oliva.



- 2 Nel frattempo preparate il brodo: scaldatelo se avete a disposizione del buon brodo di manzo o preparatelo con l'utilizzo di dadi.

Unite il midollo alle cipolle e fate rosolare il tutto fino a che il midollo risulti quasi sciolto, a questo punto spegnete il fuoco e mettete il tutto da parte.



- 3** Prendete una casseruola o ancor meglio una risottiera e fatevi fondere un bella noce di burro; unite il riso e fatelo tostare.



- 4** Quando i chicchi di riso avranno cambiato aspetto diventando traslucidi sarà il momento d'aggiungere il primo mestolo di brodo di carne.



- 5 Aggiungete, a questo punto, il composto di cipolle e midollo messo da parte e lo zafferano; mescolate per diluire bene lo zafferano.



- 6 Protraete la cottura del riso con successive aggiunte di brodo, una volta cotto il risotto dovrà risultare piuttosto morbido.

Mantecate il risotto con un bel pezzo di burro e abbondante grana padano, lasciatelo riposare per un paio di minuti prima di servirlo in tavola.



Note